



Verrine caviar de betterave et crème de chèvre aux herbes

Par Lina Charlot

Ingrédients :

- 2 betteraves cuites épluchées (peut se faire avec des betteraves crues)
- 2 échalotes épluchées
- 1 grosse cuillère à soupe de purée de sésame
- 1/2 jus de citron et un peu de zeste râpé
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de tamaris ou de sohyu
- 200 g de fromage de chèvre frais égoutté
- 10 cl de crème végétale de votre choix
- 1 échalote
- Sel, ciboulette et persil



Disposez les betteraves et les échalotes dans votre robot. Mixez, puis ajoutez la purée de sésame, citron, tamaris, huile et sel. Ecrasez le fromage, ajoutez la crème, l'échalote râpée, les herbes ciselées et le sel. Mélangez. Disposez par couches dans les verrines et décorez avec quelques pétales de feurs. Servez avec du pain grillé.